

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
ESCUELA DE POSGRADO Y EDUCACIÓN CONTÍNUA
PLANES DE ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS
INFORME FINAL DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN:



ESTUDIOS LÉXICOS

TÍTULO DEL INFORME FINAL:

PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN VOCABULARIO DEL PAN TRADICIONAL
SALVADOREÑO ORIENTAL

PARA OPTAR AL GRADO ACADÉMICO DE:

LICENCIATURA EN EDUCACIÓN, ESPECIALIDAD LENGUAJE Y LITERATURA

PRESENTADO POR:

GABRIELA SUSETH FLORES DE ARGUETA | CARNÉ N.º FP14009

JESSICA MARÍA AGUILAR DE PORTILLO | CARNÉ N.º AM15032

DOCENTE ASESOR:

LCDO. DAVID ERNESTO MIRANDA MIRANDA

SEPTIEMBRE DE 2025

SAN MIGUEL, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

AUTORIDADES



MSC. JUAN ROSA QUINTANILLA

RECTOR

DRA. EVELYN BEATRÍZ FARFÁN MATA

VICERRECTORA ACADÉMICA

MSC. ROGER ARMANDO ARIAS ALVARADO

VICERRECTOR ADMINISTRATIVO

LCDO. PEDRO ROSALÍO ESCOBAR CASTANEDA

SECRETARIO GENERAL

LCDA. ANA RUTH AVELAR

DEFENSOR DE LOS DERECHOS UNIVERSITARIO

LCDO. CARLOS AMILCAR SERRANO RIVERA

FISCAL GENERAL

FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL

AUTORIDADES



MSC. CARLOS IVÁN HERNÁNDEZ FRANCO

DECANO

DRA. NORMA AZUCENA FLORES RETANA

VICEDECANA

LCDO. CARLOS DE JESÚS SÁNCHEZ

SECRETARIO

MSC. EVER ANTONIO LAZO PADILLA

DIRECTOR GENERAL DE PROCESOS DE GRADO

MSC. BALMORE ALEXIS RODRÍGUEZ OCHOA

DIRECTOR DE LA ESCUELA DE POSGRADO Y EDUCACIÓN CONTINUA

LCDA. KALLY JISSELL ZULETA PAREDES

COORDINADORA GENERAL DE PLANES DE ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS

DRA. ONEYDA YASMIN VELÁSQUEZ DE SERPAS

COORDINADORA GENERAL DE PROCESOS DE GRADO

PLANES DE ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS

Agradecimientos

Agradezco de manera infinita a Dios, por ser mi guía y fortaleza. Por darme la salud necesaria para superar cada obstáculo, por ayudarme y enseñarme a ser una mujer valiente, capaz de lograr lo que me propongo; por darme la claridad para entender que cada prueba tenía un propósito y que con paciencia y fe podía superarla. En cada meta alcanzada, Señor, reconozco tu mano porque sin ti nada sería posible.

A mi familia, a quienes debo gran parte de este logro, mis más sinceros agradecimientos. A mis padres por su amor incondicional, por sus consejos, por su apoyo, por enseñarme con el ejemplo que el que persevera alcanza; a mi esposo, Luis Alexis Portillo, por comprenderme y brindarme apoyo constante, por caminar conmigo en este proceso y, sobre todo, a mi hija, Valeria Portillo, quien ha sido mi mayor pilar, mi alegría y mi mayor inspiración para querer ser mejor cada día, quien es la razón para no rendirme. Hija, cada esfuerzo y cada sacrificio llevan tu nombre y mi anhelo de ser siempre un ejemplo para ti.

A la Universidad de El Salvador, en especial a la Facultad Multidisciplinaria Oriental, expreso mis más sinceros agradecimientos por haberme abierto sus puertas y brindarme la oportunidad de formarme académica y personalmente. De manera especial reconozco la labor de los docentes, quienes con su dedicación, compromiso y calidad humana han sido parte de este proceso de aprendizaje.

Agradezco de manera especial cada enseñanza, cada palabra de motivación y cada orientación recibida por el Lcdo. David Ernesto Miranda Miranda, asesor de este trabajo de graduación, por su guía, paciencia y acompañamiento durante este proceso. Él siempre estuvo dispuesto a ayudarnos, a revisar y verificar cada detalle, a observar con atención el desarrollo de nuestro trabajo y a brindarnos ideas valiosas que enriquecieron nuestra investigación. Gracias a su orientación constante y a su compromiso fue posible culminar este esfuerzo académico con éxito.

Jessica María Aguilar de Portillo.

Agradezco en gran manera a Dios Todopoderoso que da la vida y ha creado todo lo que nos rodea por haberme dado la oportunidad de seguir adelante con mis estudios universitarios, también por permitir que la Universidad de El Salvador, Facultad Multidisciplinaria Oriental, exista y tenga todas las herramientas necesarias para que las personas puedan superarse académicamente, por darme la salud y familia que me acompañaron durante todo este proceso.

Mis más sinceros agradecimientos para mi familia, mi esposo Mario Alexis Argueta y mis hijas: Evannie y Danna; que siempre estuvieron apoyándome para que continuara mis estudios, dándome todo su amor y compañía para que continuara mi carrera en la Universidad de El Salvador brindándome la oportunidad de dedicarle el tiempo necesario al estudio y realización de las actividades académicas necesarias. Ellos son mi mayor inspiración y el motor que me ha hecho culminar esta carrera.

Quiero agradecer profundamente al docente asesor, el Licdo. David Ernesto Miranda Miranda, por su acompañamiento, asesoría y paciencia durante el proceso. Todo su conocimiento y experiencia ayudó a que el presente trabajo se realizara de la mejor manera posible. Se transformó en una figura de guía y apoyo durante la investigación, verificando que cada dato era certero y confiable y que cada indicación se seguía con exactitud para lograr los objetivos de la investigación. Mis más sinceros agradecimientos para esta gran persona a quien le deseo el mayor de los éxitos en todos los ámbitos de su vida.

Finalmente expreso mi gratitud a la Universidad de El Salvador, Facultad Multidisciplinaria Oriental, por abrirme las puertas a la carrera de Licenciatura en Educación, Especialidad en Lenguaje y Literatura para Planes Complementarios, y brindarme todas las herramientas necesarias tanto físicas como teóricas condensadas en el conocimiento de todos los docentes y personal administrativos altamente calificados para la realización de sus actividades. Gracias.

Gabriela Suseth Flores de Argueta

Índice

Resumen	1
Abstract	2
Introducción	3
Metodología	6
Investigación Mixta	6
Población	7
Muestra	7
Técnica	7
Planta lexicográfica	8
Microestructura	8
Macroestructura	8
Resultado	9
Discusión	16
Conclusiones	18
Referencias	19
Anexos	22

Resumen

El Salvador posee una gran variedad gastronómica. Según estudios los orígenes de la panificación se remontan a la época colonial, cuando los ingredientes europeos se mezclaron con la creatividad local para crear alimentos horneados. La creatividad en la elaboración y el nombramiento de cada tipo de pan es clave para su evolución. El presente trabajo lexicográfico se enfoca en definir un vocabulario de los diferentes tipos de pan tradicional salvadoreño en la zona oriental del país, que incluye los departamentos: San Miguel, La Unión, Morazán y Usulután; con la intención crear un vocabulario con 50 entradas para lograr definiciones precisas del pan tradicional más conocido por los encuestados en la zona oriental de El Salvador, teniendo como enfoque principal definir características específicas como: sabor, tamaño, apariencia y, en muchos casos, la materia prima utilizada en su elaboración y que diferencia a unos de otros.

La metodología del artículo se basa en la investigación mixta, que incluye los enfoques cuantitativos y cualitativos. Por medio de una encuesta estructurada se obtuvieron los nombres de pan más conocidos por los informantes, además, por medio de la observación participativa se logró obtener más información sobre su preparación, rasgos distintivos, tipos de harinas utilizadas, historias y anécdotas sobre cómo surgieron algunos términos propios de la panificación tradicional salvadoreña oriental. Se obtuvo una diversidad de términos a partir de los cuales se realizó una revisión lexicográfica y conteo de los nombres con mayor frecuencia para la selección de 50 términos que se encuentran en este artículo, esto con el objetivo de definirlos a partir de una estructura que da inicio con el sabor y continúa con el tamaño, apariencia, ingredientes y, en algunos casos, procedimientos de preparación. Finalmente se puede concluir que el consumo y la comercialización de pan no solo es parte de la alimentación de los salvadoreños, sino que representa, además, riqueza lingüística que invita a profundizar más en el léxico ligado a la identidad cultural culinaria del país.

Palabras claves: pan tradicional; panificación; artesanal; materia prima; lexicografía; vocabulario.

Abstract

El Salvador has a wide variety of cuisine. According to studies, the origins of bread making date back to colonial times, when European ingredients combined with local creativity to create baked goods. Creativity in the preparation and naming of each type of bread is key to its evolution. This lexicographical work focuses on defining a vocabulary of the diverse types of traditional Salvadoran bread in the eastern part of the country, which includes the department of San Miguel, La Unión, Morazán, and Usulután; with the intention of creating a vocabulary with 50 entries to achieve precise definitions of the traditional bread most known by those surveyed people in the eastern part of El Salvador, with the main focus on defining specific characteristics such as: flavor, size, appearance and, in many cases, the raw material used in its preparation and what differentiate one from another.

The article's methodology is based on mixed investigation, which includes quantitative and qualitative approaches. Through a structured survey, the names of the bread most familiar to the informants were obtained. Through participant observation, more information was obtained about their preparation, distinctive features, types of flour used, and stories and anecdotes about how some terms specific to traditional eastern Salvadorean baking emerged. A variety of terms were obtained, from which a lexicography review and count of the names with most frequently used names were conducted to select 50 terms that are found in this article, this was done with the aim of defining based on the structure that begins with the flavor, and continues with the size, appearance, ingredients, and, in some cases, preparation procedures. Finally, it can be concluded that consumption and marketing is not only part of the Salvadorean diet but also represents a linguistic richness that invites them to delve deeper into the country's culinary cultural identity.

Keywords: traditional bread; bread making; artisanal; raw materials; lexicography; vocabulary.

Introducción

La panificación en El Salvador constituye una parte esencial de la gastronomía nacional por su relevancia en la dieta cotidiana y por su fuerte arraigo cultural y social.

En el presente artículo se profundiza en el léxico de esta actividad que se distingue por la amplia variedad de nombres que han ayudado a su comercialización en todo el territorio nacional y por haberse mantenido a lo largo de varias generaciones, es por ello que se consideró estudiar este tema más a fondo desde una perspectiva lexicográfica, ya que el pan es una de las bases nutricionales más accesibles y valoradas por los salvadoreños. Un estudio realizado por Mendoza, A. (2022) sobre la situación de las empresas panificadoras en Centroamérica destacó que El Salvador es el país con mayor apertura hacia la producción y comercialización de pan en la región, lo cual se evidencia en la existencia de aproximadamente 22 000 panaderías distribuidas en el país. La mayoría de estos establecimientos son de carácter artesanal y generan empleo a más de 18 000 personas, lo que demuestra la magnitud económica y social de este sector dentro de la dinámica nacional.

La diversidad del pan tradicional salvadoreño se refleja tanto en los procesos de elaboración como en la variedad de ingredientes empleados y en la riqueza de la nomenclatura popular utilizada para designar cada tipo de pan. Los nombres, muchas veces cargados de simbolismo cultural, destacan rasgos característicos como la apariencia, la textura, los componentes básicos de la masa y el método de preparación. Este fenómeno convierte la panificación en un proceso complejo, que abarca no solo la producción de sabores dulces y simples, sino también la preservación de prácticas culinarias que constituyen una herencia viva de la tradición alimentaria salvadoreña.

La Prensa Gráfica (2025) destaca la cultura gastronómica del «pan con café» como tradición que acompaña cada hogar, sobre todo a media tarde. Esta costumbre se ha vuelto una práctica fuerte tanto en los hogares como en el trabajo y se encuentra presente en todo el territorio nacional, esto deriva en una gran producción y venta de pan, en especial de pan dulce y simple tales como *semita* y *pan francés*.

La distribución es esencial para su consumo y para que se dé este proceso el nombre que se les da a los tipos de pan que se comercializa debe reflejar sus características principales asegurando un asentamiento en la población.

Es importante reconocer la creatividad y el ingenio con que los panaderos salvadoreños, en su mayoría artesanos, han sabido retomar y adaptar recetas típicas que han trascendido en el tiempo. Ejemplos representativos son los *totopostes*, las *tustacas* o *pan artesanal*, que evocan prácticas ancestrales transmitidas por generaciones. Sin embargo, la panificación salvadoreña no se ha limitado a la conservación de lo tradicional, sino que también ha experimentado procesos de innovación y modernización. Una muestra de ello es la creación de nuevos tipos de pan y sus respectivos nombres, categoría que goza de gran popularidad y aceptación en la población local. Dentro de este grupo sobresale la *semita*, pan dulce emblemático que suele acompañar las meriendas de los salvadoreños.

El pan en El Salvador no debe ser entendido únicamente como un alimento, sino como un emblema representativo de la gastronomía nacional y un símbolo de identidad cultural que se renueva y enriquece con el paso del tiempo. La práctica de compartir pan favorece la convivencia y refuerza la cohesión social, al convertirse en un elemento presente en reuniones familiares, celebraciones comunitarias y espacios cotidianos de interacción. Por esta razón, la elaboración del pan no solo ha fortalecido la tradición culinaria, sino que también se ha consolidado como una fuente de desarrollo económico y social. Asimismo, se destaca también la producción de este alimento en las grandes panaderías industriales y microempresas dedicadas a la panificación como cafeterías, panaderías familiares y cafés locales que se han popularizado en distintos puntos del país. Estos espacios no solo generan ingresos, sino que además funcionan como lugares de recreación y convivencia, fortaleciendo los lazos comunitarios y el sentido de pertenencia cultural.

La panificación salvadoreña combina tradición, creatividad y desarrollo, convirtiéndose en un claro ejemplo de cómo una práctica gastronómica puede consolidarse

como un patrimonio cultural tangible e intangible. La riqueza del pan salvadoreño trasciende su función alimenticia, pues se constituye en símbolo de identidad, espacio de interacción social y motor de crecimiento económico, reafirmando su papel como uno de los pilares fundamentales de la vida cotidiana en El Salvador.

Metodología

Investigación Mixta

Según Hernández Sampieri, Fernández-Collado y Baptista Lucio (2006), el enfoque de investigación mixta se presenta como una estrategia metodológica que combina los métodos cualitativos y cuantitativos en una misma investigación, con el objetivo de aprovechar las fortalezas de ambos enfoques para obtener una comprensión mucho más completa y rica del fenómeno estudiado. El propósito es escoger y analizar los datos cualitativos y cuantitativos de manera conjunta para proporcionar una comprensión más profunda y completa en los problemas de la investigación.

Ahora bien, según Hernández Sampieri, Fernández-Collado y Baptista Lucio (2006):

«La investigación mixta es el procedimiento que emplea la combinación de técnicas y procedimientos cuantitativos y cualitativos en un solo estudio, con el fin de que los resultados de ambos enfoques se complementan, ofreciendo una mejor comprensión del fenómeno estudiado».

De este modo, en la presente investigación se ha tomado el método de investigación mixto para poder combinar las técnicas y procedimientos tanto del método cualitativo como cuantitativo para lograr un mejor resultado de lo que sería un vocabulario del pan tradicional en El Salvador, incluyendo voces como *semita*, *mapa*, *maría luisa* entre otras.

Parte del presente trabajo se ha hecho, además, bajo una investigación bibliográfica, puesto que para lograr recopilar la información necesaria era indispensable la búsqueda y selección de documentos con información sobre la gastronomía previamente trabajada en varios documentación oficial para así profundizar sobre los avances en recetas y tradición que se maneja a nivel nacional.

«La investigación bibliográfica es considerada como la investigación exhaustiva de material editado sobre una materia determinada. La revisión como trabajo sistemático y ordenado de búsqueda de información bibliográfica implicada en la detección y selección de materiales significativos para el investigador en función de los interrogantes que se plantea». (Martínez de Sousa, 1994)

Población

Según Arias (2006), se define la población como «un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación. Esta queda delimitada por el problema y por los objetivos de estudio».

En este caso la población que se seleccionó fueron 50 jóvenes adultos entre los 25 a los 40 años de edad, pertenecientes a la norma culta.

Muestra

Muestra por convivencia: Según Tamayo (2016), «la muestra por conveniencia es aquella con la cual se seleccionan las unidades muestrales de acuerdo con la conveniencia o accesibilidad del investigador. Este muestreo se puede utilizar en los casos en que se desea obtener información de la población de manera rápida y económica».

La muestra obtenida fue por conveniencia gracias a la accesibilidad que se obtuvo en el campus universitario de encontrar personas originarias de los departamentos Usulután, San Miguel, Morazán y La Unión. Se consideró la muestra de entrevistados de forma aleatoria tomando en cuenta diferentes carreras universitarias.

Además, se realizó una observación participante ya que se obtuvo experiencias e interacción con personas que se dedican a la panificación en la zona oriental del país, de esta manera se logró alcanzar mayor conocimiento sobre la preparación, nombramientos y diferencias entre algunos tipos de pan dulce y simple.

Técnica

La técnica que se utilizó fue una encuesta estructurada, donde cada encuestado escribió una lista de nombres de pan que conocen, lo cual permitió conocer los diferentes tipos de nombres que conocen sobre el pan dulce y simple que consumen.

Planta lexicográfica

Microestructura

Escalas para la consideración del rasgo «tamaño» en las definiciones

- Pequeño à 5 cm
- Mediano à 6 cm a 10 cm
- Grande à 10 cm o más

Tipos de pan para la consideración del rasgo «tipo de pan» en las definiciones

- Bizcocho: pan dulce blando y esponjoso, hecho generalmente con harina, huevos, azúcar y que se cuece en el horno.
- Bocado: Pieza de pan abierta o conjunto de dos rebanadas en cuyo interior se coloca o se unta algún alimento.
- Postre: comida de porción reducida, generalmente dulce y servida al finalizar el platillo fuerte.
- Torta: masa, comúnmente de harina, que puede ser dulce o salada, cocida al horno o frita

Tipos de harina para la consideración del rasgo «harina» en las definiciones

- Harina de trigo (suave, fuerte, de todo uso)
- Harina de arroz
- Harina de maíz
- Harina de hojaldre

Macroestructura

La selección de las unidades de lexicalización

Se estableció un orden alfabético de los lemas, además se presentan enumeradas, en minúscula y negrita, seguidamente la definición se presenta en una estructura de sabor, tamaño, apariencia, ingredientes y procedimientos en algunos casos. No llevan una abreviación de categoría gramaticales ya que todos los lemas son sustantivos.

Resultado

1. **alemana:** Pan dulce de tamaño pequeño, en forma circular, con textura suave y seca, hecha a base de harina suave y se prepara en papel de horno.
2. **almohadita:** Pan dulce de tamaño pequeño, con textura suave y esponjosa, enrollado en forma de almohada, hecha a base de harina de todo uso, rellena de crema pastelera o mermelada de fresa o piña.
3. **arreja:** Pan dulce de tamaño pequeño, con textura tostada y forma alargada, hecha a base de harina de todo uso, con su centro color rosado y espolvoreado con azúcar.
4. **brazo:** Pan de bizcocho de sabor dulce, con textura suave y esponjosa, enrollado en forma de cilindro, hecho a base de harina de trigo, relleno de mermelada de piña y espolvoreado de azúcar.
5. **bollito:** Pan dulce de tamaño pequeño, con textura suave y esponjosa, hecho a base de harina suave, preparados en papel para hornear similar al *cupcake* o *muffins*.
6. **budín:** Postre de sabor dulce, con textura firme pero suave, preparado a base de pan viejo, seco y simple, plátano, azúcar y leche, que se tritura y se hornea generalmente con baño de caramelo.
7. **cachito:** Pan simple de tamaño pequeño, con textura tostada en forma de cuernos, hecho a base de harina de todo uso.

8. **calcañal:** Pan dulce de tamaño pequeño, en forma circular, con textura tostada, hecho a base de harina de trigo, con mermelada de fresa o piña en el centro.

9. **chachama:** Torta dulce con textura firme pero suave, de forma delgada, hecha a base de pan simple y seco que se tritura y se rellena de dulce de atado.

10. **chamberga:** Pan dulce de textura tostada y seca, hecho a base de harina de maíz con pequeños surcos en la parte de arriba y bañado de azúcar.

11. **concha:** Pan dulce en forma circular con la superficie parecida a las conchas de mar, con textura suave y esponjosa, hecha a base de harina de trigo, azúcar, manteca, con azúcar blanca en la superficie.

12. **dona:** Pan dulce en forma circular con un hueco en el centro, con textura suave y esponjosa, elaboradas a base de harina de trigo, cocinadas en aceite y puede ser decoradas encima con diferentes glaseados de sabores o solo bañadas en azúcar.

13. **empanada:** Pan dulce en forma de medialuna, con textura suave y esponjosa, hecha a base de harina de trigo, rellenas de crema pastelera o poleada de arroz, generalmente cocinadas en aceite.

14. **guaracha:** Pan dulce en forma de medialuna, con textura tostada y seca, hecha a base de harina de trigo, generalmente espolvoreada de azúcar.

15. **gusano | gusanito:** Pan dulce en forma alargada, parecido al cuerpo de un gusano, con textura suave, hecho a base de harina de trigo y relleno de mermelada de piña.

16. **herradura:** Pan dulce en forma de herradura, con textura suave y porosa, hecho a base de harina de hojaldre y relleno de mermelada de piña.
17. **magdalena:** Bizcocho de sabor dulce en forma circular, con textura suave y esponjosa, generalmente de tamaño grande, hecha a base de harina de trigo, con un hueco en el centro.
18. **mapa:** Pan dulce de tres sabores: chocolate, vainilla y fresa en forma rectangular, con textura esponjosa y seca, hecha a base de harina de todo uso, con una capa de chispas o bañado de azúcar de colores.
19. **maría luisa:** Pan dulce sabor a vainilla en forma rectangular, con textura suave y esponjosa, hecha a base de harina suave, separada por en medio con mermelada de piña y bañada con azúcar teñida de color rojo o rosado.
20. **marquesote:** Pan dulce en forma rectangular, con textura suave y esponjosa, hecho a base de harina de trigo, azúcar y huevo a punto de nieve.
21. **margarita:** Pan dulce en forma de flor, con textura suave y seca, hecha a base de harina de trigo, con un círculo de mermelada de fresa en el centro.
22. **mil hojas:** Pan dulce en forma rectangular dividido en varias capas delgadas de pan con merengue, hechas a base de harina de hojaldre, espolvoreadas de azúcar en la parte superior.
23. **monja:** Pan dulce en forma circular, con textura suave y esponjosa, hecha a base de harina de todo uso, cubierta de una capa de azúcar.

24. novia: Pan dulce en forma circular con superficie en forma cuadrículada o siluetas en forma de concha de mar, con textura suave y esponjosa, hecha a base de harina de trigo, azúcar, manteca y harina, con azúcar color rosada encima.

25. negrito: Pan dulce pequeño en forma de hoja, con textura tostada y seca, hecho a base de harina de todo uso, dulce de atado, con un círculo de azúcar morena en el centro.

26. hojaldre: Pan ligeramente dulce, con textura suave, hecho a base de harina de hojaldre, por dentro separado por pequeñas capas de pan, elaborado de harina de hojaldre y azúcar.

27. oreja: Pan dulce en forma de oreja, con textura dura, bañadas en azúcar, hecha a base de harina de hojaldre cortada en tiras que se moldean para simular la forma de oreja.

28. pastelitos: Pan dulce pequeño en forma de medialuna, con textura tostada y suave, hechos a base de harina de todo uso, rellenos de crema de leche, poleada o diferentes tipos de mermeladas.

29. pegaditos: Pan ligeramente dulce de forma cuadrada, con textura esponjosa y suave, hechos a base de harina de trigo, bañados de ajonjolí.

30. pelona: Pan dulce en forma circular con textura suave y esponjosa, hecha a base de azúcar, manteca y harina de trigo, bañada de ajonjolí.

31. pan francés: Pan simple generalmente en forma de cuadrado, con textura esponjosa por dentro y tostada en la superficie, hecho a base de harina de todo uso.

- 32. pan de arroz:** Pan dulce pequeño en forma cuadrada y plana, con textura tostada y seca, hecho a base de harina de arroz.
- 33. pan de maíz:** Pan de sabor dulce pequeño en forma rectangular, con textura suave y porosa, hecho a base de harina de maíz.
- 34. pan de torta:** Pan dulce en forma cuadrada o rectangular, con textura suave y arenosa, hecho de harina de trigo y huevos a punto de nieve.
- 35. pan de yema:** Pan dulce en forma cuadrada o rectangular, con textura suave, hecho a base de harina de trigo y huevos a punto de nieve, bañado de ajonjolí.
- 36. pan de zanahoria:** Pastel dulce, con textura suave y seca, elaborado a base de harina de trigo, zanahoria, azúcar y huevos, generalmente con trozos de zanahoria dentro.
- 37. pañuelo:** Pan ligeramente dulce en forma de triángulo, con textura seca y porosa, elaborado a base de harina de hojaldre, relleno de mermelada de piña y espolvoreado con azúcar.
- 38. quesadilla:** Pan dulce generalmente en forma cuadrada o rectangular, con textura ligeramente arenosa y suave, hecha a base de harina de arroz, cuajada, crema, generalmente bañada de ajonjolí.
- 39. rosquilla | rosquete:** Bocado artesanal, generalmente dulce, en forma de aro, grueso y pequeño, con textura tostada, poroso y arenoso, hecho a base de harina de maíz, manteca y dulce de atado.

- 40. rollito:** Bizcocho de sabor dulce, enrollado en forma de cilindro, con textura suave y esponjosa, hecho a base de harina de todo uso, relleno de mermelada de piña, espolvoreado de azúcar, cortado en porciones delgadas.
- 41. salpora de arroz:** Pan dulce pequeño en forma cuadrada, ovalada o circular, con textura tostada y seca, hecha a base de harina de arroz y azúcar.
- 42. semita:** Pan dulce mediano en forma alargada con puntas en los bordes, con textura suave y esponjosa, hecha a base de harina de todo uso y arroz, con una segunda capa de masa espolvoreada de azúcar en la superficie.
- 43. semita de arroz:** Pan dulce pequeño en forma alargada y con puntas en los bordes, con textura tostada y seca, hecha a base de harina de arroz.
- 44. semita de maíz:** Pan dulce pequeño en forma alargada con puntas en los bordes, con textura porosa y seca, hecha a base de harina de maíz.
- 45. semita rellena:** Pan dulce mediano en forma cuadrada, con textura suave y seca por dentro y superficie dura y seca, hecha a base de harina de trigo y rellena con dulce de atado con una capa de arroz en la superficie.
- 46. torta:** Postre dulce mediano y grande en forma generalmente cuadrada, con textura suave y esponjosa, hecha a base de harina de todo uso, claras de huevo y limón con una capa de semillas de ajonjolí.

- 47. torta de tusa:** Pan dulce mediano grueso en forma de círculo, con textura esponjosa y seca, hecha a base de harina de todo uso, vainilla y canela horneado sobre hojas de elote secas.
- 48. totoposte:** Bocado artesanal pequeño redondo con un hoyo en el centro simulando una rosquilla o dona, con textura tostada y porosa, hecha a base de harina de maíz, queso duro y crema.
- 49. tustaca:** Bocado artesanal pequeño en forma de círculo plano, con textura tostada y porosa, hecha a base de harina de maíz, queso duro y crema, decorada con dulce de panela en la superficie.
- 50. yoyo:** Pan dulce pequeño en forma circular como un yoyo generalmente de color rojo, con textura suave y esponjosa, hecho a base de harina suave y vainilla, relleno con jalea de piña fresa bañado con una capa de pan duro rallado o coco rallado.

Discusión

Durante el proceso de elaboración de este trabajo lexicográfico sobre el vocabulario del pan, se siguió la metodología descriptiva y mixta, ya que se buscó reflejar el uso real de los términos que se usan en el habla cotidiana de los salvadoreños originarios de los departamentos Usulután, San Miguel, Morazán y La Unión.

Las definiciones se construyeron a partir de los resultados obtenidos por medios de encuestas estructuradas, priorizando en sí su lenguaje claro, su forma lexicográfica y la cantidad por cada término obtenido.

Estas definiciones se lograron formar por medio de la investigación y visita en distintas panaderías locales de la zona oriental, además se pudo corroborar ingredientes y forma de preparación por medio de panificadores activos y las opiniones de cada uno de ellos.

Se logró obtener una degustación de algunos tipos de pan de los más mencionados en las encuestas, de esta manera también se confirmó la textura y medidas de estos. Por medio de esta información se logró identificar que los tipos de harinas más utilizados son hechos a partir de granos que forman parte de la base alimenticia de los salvadoreños.

En la nomenclatura de los diferentes tipos de pan se logró apreciar denominaciones referentes a partes del cuerpo como *brazo*, *orejas*, *calcañal*; también hay nombres de pan cuyos rasgos diferenciales son mínimos, por ejemplo: la *concha* y la *novia*, que tienen como rasgo distintivo el color del azúcar que forma su cubierta —blanca y rosada correspondientemente—. Además, se pudo encontrar la forma como rasgo distintivo pese a una composición de los mismos ingredientes, por ejemplo: el *pañuelo* y la *herradura*, ambos compuestos de masa de hojaldre.

También se puede observar la lexicalización de nombres propios para denominar diferentes tipos de pan. Se utilizan nombres de personas tales como María Luisa (*maría luisa*) y Magdalena (*magdalena*). Asimismo, por ser un país colonizado por los europeos, se apreció que parte de la gastronomía sigue siendo influenciado de cierta manera por denominaciones asociadas a la cultura europea, por ejemplo: *pan francés* y *alemana*.

Tomando esto en consideración se puede decir que el estudio del léxico utilizado en el nombramiento de tipos de pan dulce y simple refleja la riqueza lingüística y cultural que rodea a estos productos y a quienes los consumen. Esta investigación presupone una confirmación de que la actividad de la panificación, desde su producción hasta el consumo, es en sí misma identidad regional y patrimonio cultural en constante evolución.

Conclusiones

- Los encuestados dieron a conocer gran variedad de términos sobre el pan que consumen, además demostraron que la escritura o su forma de nombrar cada pan puede variar en algunos departamentos, pero se asocian al mismo tipo de pan.
- A pesar de la globalización e influencia de las nuevas generaciones de panaderías, podemos identificar que los consumidores frecuentes de pan dulce y simple siguen utilizando los nombres tradicionales como *semita*, *maría luisa*, entre otros, lo que refuerza la preservación del vocabulario local.
- Se apreció, además, con las respuestas de los encuestados, que el consumo de pan no solo es parte de la alimentación regular de los salvadoreños, sino también parte de la tradición e identidad cultural de los mismos.
- La gran variedad en cuanto a los nombres comunes que se utilizan en la región para designar elementos gastronómicos como el pan dulce y simple es una muestra de la riqueza léxica que posee la zona oriental del país. Este trabajo representa una invitación latente a profundizar más en el léxico directamente ligado a la identidad cultural culinaria de El Salvador.

Referencias

- Arias, F. (2006). *El proyecto de investigación*. Editorial Episteme.
- Chef hornea (2024). *Pan dulce: fusionando culturas en El Salvador*. Horneas SV
<https://horneasv.com/panaderia-salvadorena/pan-dulce-fusionando-culturas-en-el-salvador/>
- Cortés, A. (2008). *Lingüística*. Cátedra.
https://books.google.com.sv/books?hl=es&lr=&id=Vjtz9I-3tnMC&oi=fnd&pg=PA2&dq=linguistica&ots=Ne4ivB_U6p&sig=o-HHM-3Lx7eRxVkdaiVa-u-Pp6M&redir_esc=y#v=onepage&q=linguistica&f=false
- Hamui, A. (2007). *Un acercamiento a los métodos mixtos de investigación en educación médica*. Scielo.
- John Templeton Foundation (2025). *Panadería Santa Eduvigis. Semita de El Salvador, pan dulce, tostadas, torrijas, tortas de yema*. Café Salvadoreño.
<https://santaeduvigis.com/historia/>
- Lima, I., Peralta, A., Segovia, C. (2011). *Evaluación Nutricional de Panes no Leudados Dulces*. Universidad Dr. José Matías Delgado.
<https://webquery.ujmd.edu.sv/siab/bvirtual/BIBLIOTECA%20VIRTUAL/TESIS/04/IAL/ADTESLE0001254.pdf>
- Manual de los puestos y funciones. (s. f.). *Diseño de un modelo de manufactura esbelto aplicable a las microempresas*. Universidad de El Salvador.
<https://oldri.ues.edu.sv/id/eprint/14248/1/Dise%C3%B1o%20de%20un%20modelo%20de%20manufactura%20esbelto%20aplicable%20a%20las%20microempresas%20del%20sector%20panadero%20de%20El%20Salvador.pdf>
- Martínez, J. (1994). *Manual de edición y autoedición*. Pirámide.
- Mendoza, A. (2022). *Empresas de panadería a nivel nacional de Centroamérica y El Salvador y Departamentos*. Scrib. <https://es.scribd.com/document/322710549/Empresas-de-Panaderias-a-Nivel-de-Centroamerica-El-Salvador-y-Departamento#:~:text=en%20la%20regi%C3%B3n.-.En%20El%20Salvador%20hay%20alrededor%20de%202022%2C000%20panader%C3%ADa>

s%2C%20la%20mayor%C3%ADa,para%20m%C3%A1s%20de%2018%2C000%20persona
s.

Mendoza, A. (2025). *Empresas de Panaderías A Nivel de Centroamérica, El Salvador y Departamento*. Scribd. <https://es.scribd.com/document/322710549/Empresas-de-Panaderias-a-Nivel-de-Centroamerica-El-Salvador-y-Departamento#:~:text=en%20la%20reqi%C3%B3n.-.En%20El%20Salvador%20hay%20alrededor%20de%2022%2C000%20panader%C3%ADas%2C%20la%20mayor%C3%ADa,para%20m%C3%A1s%20de%2018%2C000%20persona>
s

Mi dulce El Salvador (2025). *Pan dulce salvadoreño: un bocado de nostalgia*. Mi dulce El Salvador <https://midulceelsalvador.com/blogs/news/pan-dulce-salvadoreno-un-bocado-de-nostalgia-y-tradicion-%e2%98%95>

Morales (2024). *La canasta de pan de El Salvador: Un viaje culinario a través de la variedad del pan*. Equipo Panadería El Salvador. <https://equipopanaderiaelsalvador.com/2024/06/04/la-canasta-de-pan-de-el-salvador-un-viaje-culinario-a-traves-de-las-variedades-de-pan/>

Palma, M. (2025). *Así nació el pan dulce salvadoreño*. Pressreader. *Prensa Gráfica* <https://www.pressreader.com/el-salvador/la-prensa-grafica/20250713/281582361651658>

Quintanilla, I. (2020). *Identificación de las prácticas gastronómicas empleadas para la elaboración de pan artesanal en la zona oriental de EL Salvador; rescate y difusión de la identidad cultural*. Instituto tecnológico Centroamericano. <https://www.itca.edu.sv/wp-content/uploads/2021/02/14-La-Unio%CC%81n-Pan-Artesanal-Ebook.pdf>

Redacción (2014). *Café con pan*. Diario1.com <https://diario1.com/voces/2014/07/cafe-con-pan/>

Sampieri, R. Fernández, C. Baptista, P (2006). *Metodología de la investigación*. Mc Graw Hill.

Tamayo, M. (2016). *El proceso de la investigación científica*. Limusa.

Cañas, C. (05 de noviembre 2022). *El pan de cada día en nuestra historia salvadoreña*. <https://www.elsalvador.com/entretenimiento/cultura/el-pad-de-cada-dia-en-nuestra-historia-salvadorena/1013239/2022/>

Lovo, M. (20 de mayo 2023). *Totopostes y tustacas, una delicia de Chinameca*. *La Prensa Gráfica*.
<https://www.laprensagrafica.com/elsalvador/Totopostes-y-tustacas-una-delicia-de-Chinameca-20230520-0011.html>

Molina, J. (22 de octubre 2023). *“La hojita” el pan dulce de la tradición salvadoreña*. *La Prensa Gráfica*. <https://www.laprensagrafica.com/cultura/La-hojita-el-pan-dulce-de-la-tradicion-salvadorena-20231020-0071.html>

Palma, A. (19 de abril 2025). *Así nació el pan dulce salvadoreño: raíces coloniales, sabores ancestrales y creatividad ¿Cuáles fueron los primeros panes?* *La Prensa Gráfica*.
<https://www.laprensagrafica.com/salvadorenisimo/Asi-nacio-el-pan-dulce-salvadoreno-raices-coloniales-sabores-ancestrales-y-creatividad-cuales-fueron-los-primeros-panes-20250412-0009.html>

Anexos

Anexo 1: Formato de encuesta estructurada

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
ESCUELA DE POSGRADO Y FORMACIÓN CONTINUA
PLANES COMPLEMENTARIOS



VOCABULARIO DEL PAN DULCE SALVADOREÑO ENFOCADO EN SAN MIGUEL CENTRO

Objetivo: Investigar los nombres de pan dulce salvadoreño que conocen las personas que residen en San Miguel Centro.

DATOS GENERALES

NOMBRE: _____ **EDAD:** _____

SEXO: MASCULINO FEMENINO **DOMICILIO:** _____

Indicación: Escriba en cada espacio los nombres de pan dulce salvadoreño que usted conoce.


1.	11.	21.	31.	41.
2.	12.	22.	32.	42.
3.	13.	23.	33.	43.
4.	14.	24.	34.	44.
5.	15.	25.	35.	45.
6.	16.	26.	36.	46.
7.	17.	27.	37.	47.
8.	18.	28.	38.	48.
9.	19.	29.	39.	49.
10.	20.	30.	40.	50.

Yo, _____, con número de DUI _____, autorizo al tratamiento de estos datos con fines académicos.

F. _____

Anexo 2: Muestras de encuesta estructurada respondidas

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
ESCUELA DE POSGRADO Y FORMACIÓN CONTINUA
PLANES COMPLEMENTARIOS



VOCABULARIO DEL PAN DULCE SALVADOREÑO ENFOCADO EN SAN MIGUEL CENTRO

Objetivo: Investigar los nombres de pan dulce salvadoreño que conocen las personas que residen en San Miguel Centro.

DATOS GENERALES


NOMBRE: Blanca Cecilia Hernandez B. EDAD: 49

SEXO: MASCULINO FEMENINO DOMICILIO: San Miguel

Indicación: Escriba en cada espacio los nombres de pan dulce salvadoreño que usted conoce.

1. Torta	11. Pepercha	21. Rakampajo	31.	41.
2. Semita	12. Orejas	22. Gusano	32.	42.
3. Ma Luisa	13. Concha	23. Pastelitos	33.	43.
4. Polvoron	14. Novia roja	24. Yo yo	34.	44.
5. Quesadilla	15. Hojas	25. Guaraicha	35.	45.
6. Brazo g.	16. Cochitos	26. Shamburgero	36.	46.
7. Pañuelos	17. Donas	27. Keikitos	37.	47.
8. Tartaleta	18. Enparades	28. Pai Morona	38.	48.
9. Pan de arroz	19. Ojuelas	29. Zapaditos	39.	49.
10. Salporas	20. Dobladas	30.	40.	50.

Yo, Blanca Cecilia Hernandez B. con número de DUI 02797108-6 autorizo al tratamiento de estos datos con fines académicos.



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 ESCUELA DE POSGRADO Y FORMACIÓN CONTINUA
 PLANES COMPLEMENTARIOS



VOCABULARIO DEL PAN DULCE SALVADOREÑO ENFOCADO EN SAN MIGUEL CENTRO

Objetivo: Investigar los nombres de pan dulce salvadoreño que conocen las personas que residen en San Miguel Centro.

DATOS GENERALES

NOMBRE: Liliam Isabel Claros Pereira EDAD: 25

SEXO: MASCULINO FEMENINO DOMICILIO: Morazán

Indicación: Escriba en cada espacio los nombres de pan dulce salvadoreño que usted conoce.

1. pan de torta	11. Novia	21. María Luisa	31. Pan Soda	41.
2. Quesadilla	12. Chachama	22. Queiquitos	32.	42.
3. Empinadas	13. Budín	23. Semita rellena	33.	43.
4. Menudencias	14. Monja	24. Pan de Maíz	34.	44.
5. pasteles de pino	15. Arrecha	25. Hojitas	35.	45.
6. Rosquillas	16. Donas	26. Mapa	36.	46.
7. Maquesote	17. Cachitos	27. yoyo	37.	47.
8. Quesadilla de Arroz	18. Peperecha	28. Conchas	38.	48.
9. Semitas	19. pañuelos	29. Hojaldra	39.	49.
10. Tostoposte	20. Oregas	30. Galleta Soda	40.	50.

Yo, Liliam Isabel Claros Pereira, con número de DUI 05870622-2, autorizo al tratamiento de estos datos con fines académicos.

F.

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 ESCUELA DE POSGRADO Y FORMACIÓN CONTINUA
 PLANES COMPLEMENTARIOS



VOCABULARIO DEL PAN DULCE SALVADOREÑO ENFOCADO EN SAN MIGUEL CENTRO

Objetivo: Investigar los nombres de pan dulce salvadoreño que conocen las personas que residen en San Miguel Centro.

DATOS GENERALES

NOMBRE: Fredy Rolando Hernández EDAD: 36

SEXO: MASCULINO FEMENINO

DOMICILIO: Usulután Norte

Indicación: Escriba en cada espacio los nombres de pan dulce salvadoreño que usted conoce.

1. Quesadilla	11. Chochama	21.	31.	41.
2. Torta	12. Rellena	22.	32.	42.
3. Semita	13. Pastelitos	23.	33.	43.
4. Salparr	14. Guacachas	24.	34.	44.
5. Marquesote	15. Puchitos	25.	35.	45.
6. Toloposte	16. Palillos	26.	36.	46.
7. Tostoras	17.	27.	37.	47.
8. Rosavatos	18.	28.	38.	48.
9. Pastelitos	19.	29.	39.	49.
10. Loncha	20.	30.	40.	50.

Yo, Fredy Rolando Hernández, con número de DUI 03925110-0, autorizo al tratamiento de estos datos con fines académicos.

F. [Signature]

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 ESCUELA DE POSGRADO Y FORMACIÓN CONTINUA



PLANES COMPLEMENTARIOS

VOCABULARIO DEL PAN DULCE SALVADOREÑO ENFOCADO EN SAN MIGUEL CENTRO

Objetivo: Investigar los nombres de pan dulce salvadoreño que conocen las personas que residen en San Miguel Centro.

DATOS GENERALES

NOMBRE: Gerson Eliezer López EDAD: 25
 SEXO: MASCULINO FEMENINO DOMICILIO: Unión Norte

Indicación: Escriba en cada espacio los nombres de pan dulce salvadoreño que usted conoce.

1. <u>pastel de pino</u>	11. <u>Hojaltras</u>	21.	31.	41.
2. <u>Maria Lisa</u>	12. <u>Hojitas</u>	22.	32.	42.
3. <u>Arocha</u>	13. <u>Pan Pizza</u>	23.	33.	43.
4. <u>Semita</u>	14. <u>Guzambos</u>	24.	34.	44.
5. <u>Marganta</u>	15. <u>Chachama</u>	25.	35.	45.
6. <u>Marquezote</u>	16.	26.	36.	46.
7. <u>Quesadilla</u>	17.	27.	37.	47.
8. <u>Botaposte</u>	18.	28.	38.	48.
9. <u>Rosquete</u>	19.	29.	39.	49.
10. <u>Rosquillas</u>	20.	30.	40.	50.

Yo, Gerson Eliezer López, con número de DUI 06603178-6, autorizo al tratamiento de estos datos con fines académicos.

F. [Signature]

Anexo 3: Registro fotográfico del proceso de investigación



Fotografía 1: Investigadoras al inicio del proceso de investigación



Fotografía 2: Muestras de pan dulce en panaderías comerciales



Fotografía 3: Muestras de pan dulce en panaderías comerciales



Fotografía 4: Investigadoras al final del proceso de investigación



Fotografía 5: Investigadoras exponiendo los resultados de la investigación en las instalaciones de la Universidad de El Salvador, Facultad Multidisciplinaria Oriental